

HUBUNGAN HIGIENE SANITASI DENGAN KUALITAS MIKROBIOLOGIS PADA MAKANAN GADO-GADO DI KECAMATAN TEMBALANG KOTA SEMARANG

TUTI YUNIATUN – 25010113120033

(2017 - Skripsi)

Gado-gado merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang banyak dijual di Kecamatan Tembalang. Gado-gado terbuat dari aneka sayuran yang dicampur dengan sambal kacang dan disajikan pada kisaran suhu 5-60oC yang merupakan "*temperature danger zone*" bagi makanan. Keadaan ini menjadikan gado-gado sebagai makanan yang berair dan tidak panas ketika disajikan sehingga berpotensi terjadinya kontaminasi oleh mikroba maupun jamur. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan higiene sanitasi dengan kualitas mikrobiologis pada gado-gado di Kecamatan Tembalang, Kota Semarang. Penelitian ini merupakan penelitian observasional menggunakan rancangan cross sectional dan terdiri dari tiga variabel yaitu kondisi kesehatan penjual, praktik higiene penjual, dan sanitasi tempat penjualan. Sampel berjumlah 36 gado-gado dan responden sebanyak 36 penjual gado-gado yang diamati higiene sanitasinya saat mengolah gado-gado. Data dianalisis dengan distribusi frekuensi dan analisis bivariat menggunakan chi square. Hasil penelitian menunjukkan kondisi kesehatan penjual mendapat kategori baik (88,9%); praktik higiene penjual mendapat kategori baik (33,3%); dan sanitasi tempat penjualan mendapat kategori baik (22,2%). Ada hubungan bermakna antara praktik higiene penjual ($p=0,008$) dan sanitasi tempat penjualan ($p=0,028$) dengan kualitas mikrobiologis gado-gado. Sedangkan kondisi kesehatan penjual ($p>0,999$) tidak memiliki hubungan bermakna dengan kualitas mikrobiologis gado-gado. Penjual gado-gado harus memperhatikan kebersihan diri, menerapkan praktik hygiene yang baik saat berdagang, dan memperhatikan sanitasi tempat penjualan untuk memperbaiki kualitas mikrobiologis gado-gado yang dijual

Kata Kunci: Higiene sanitasi, gado-gado, total angka kuman, Salmonella, jamur